



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MAYONEZ

2 taze yumurta
1 limon
500 gr. sıfır asitli zeytinyağı veya 2 su bardağı kızartma yağı.
1 kahve kaşığı toz hardal
1 çorba kaşığı kaynar su

Porselen bir kaseye 2 yumurta sarısını tuzu, hardalı koyunuz.

Bu karışımı tahta bir kaşık veya küçük bir yumurta teli ile karıştırınız.

Yağı damla damla ilâve ederek bir yöre doğru süratle karıştırınız.

Koyulaşmağa beyazlaşmağa başlayınca yağı çoğaltın arada kesilme görürseniz kaynar sudan 1-2 damla koyup yağı yedirinceye kadar karıştırınız.

Eğer çok katılaşmağa başlarsa kaynar suyu koyup karıştırınız.

Karışmağa devam ederek 500 gr. yağın hepsini, yedin, (çünkü yumurta hacminin 20 misli yağı emer).

Kıvamı gelince ve yağ bitince 1 limon suyu sıkıp ilâve ediniz. İsteddiğiniz yerlerde kullanınız.

Not: Başlangıçta yağı damla damla, koyulaşmağa başladığında çok koyabilirsiniz. Yalnız çok çok koymağa başlarken yağı yumurtaya yedirmeden 2inci defa çok yağ koymayınız, yedikçe ilâve ediniz. Eğer mayonez bozulursa bozulan mayonezi atmayınız, tekrar bir kâseye bir yumurta sarısı, tuz, hardal koyup daha dikkatli ve süratli karıştırarak damla damla yağ koyup mayonez yapmaya başlayınız. Tutmağa başladığı anda bozulan mayonezi azar azar ilâve ederek karıştırmağa başlayınız. Bu bozuk mayonezi yedirdikten sonra diğer kalan yağ yediniz. Bir yumurtaya 1 su bardağ, yağ lazımdır. Bozulan mayonez kesik görünüşlüdür. Yağ ye yumurta ayrılmış durumdadır ve sıvıdır. İyi hazırlanmış bir mayonez koyu un çorbası kıvamında çok beyaz renktedir.